

自動認識システム大賞「優秀賞」

テーマ

HACCP対応 業界初! IoTクラウドシステム

技術分野：自動検知／入力
申請会社：株式会社サトー
対象ユーザ：イオンリテール株式会社

システムの概要

HACCPに基づく食品衛生管理の制度化に対応し、食品調理加工工程や食品管理に係る衛生情報の効率的な記録と一元管理を実現する、IoTを活用した業界初のクラウドシステム。

開発の背景

社会的変化

- 2018年6月公布／2020年施行
食品衛生法の改正に向けた取り組み
- 食品衛生管理手法の見直し
(食品製造・加工、小売、外食など)
- 人手不足、働き方改革

イオンリテール様の課題

- 手書き帳票による人時の負荷
- 管理精度向上の難しさ
- 万が一の際の迅速な対応



手書きの体調チェックシートと
管理帳票



【課題の解決】

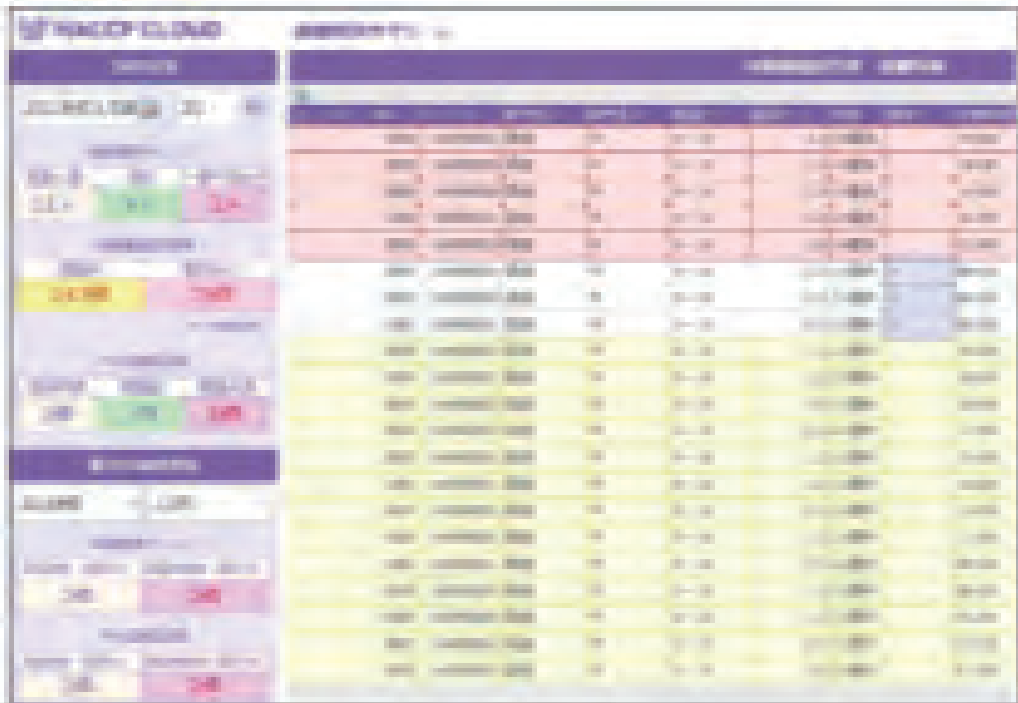
HACCPに対応した衛生管理記録データの一元管理

システムの特長

イオンリテール様の課題を踏まえた改善ポイント

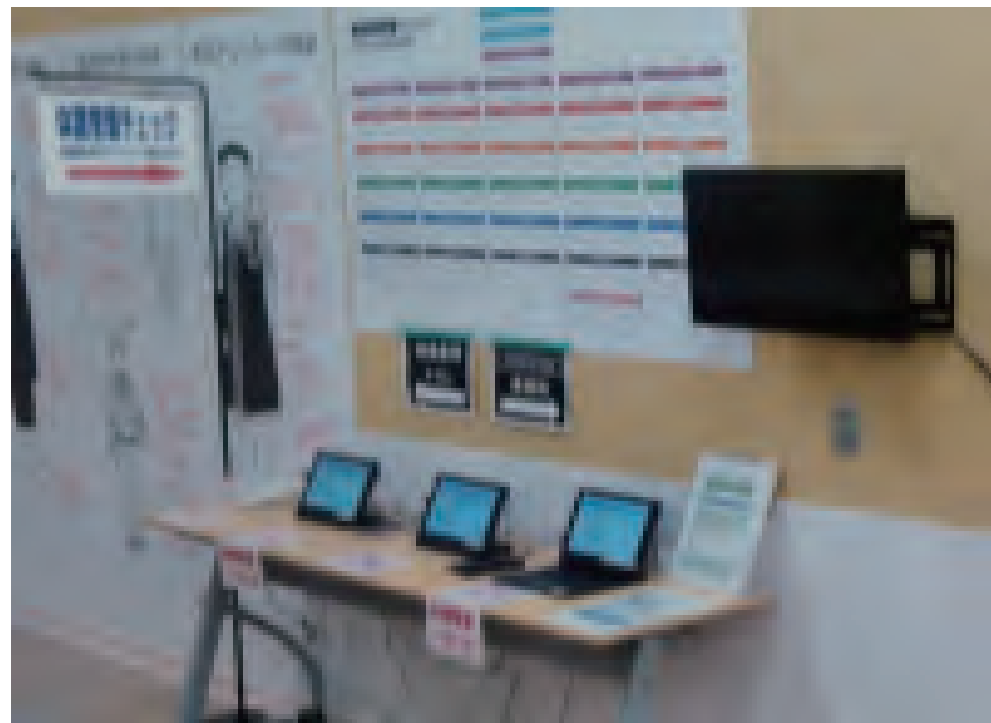
改善ポイント① 冷凍・冷蔵庫の温度記録

- ✓ 機器メーカーと連携し機器温度を自動記録、電子帳票化
- ✓ 店舗ごとに異なる各社の機器温度を同じ画面で確認可能
- ✓ 管理温度などの自社商品管理ルールも実装可能



改善ポイント② 従業員の体調チェック

- ✓ 出勤時に体温測定及び体調をチェックし、タブレットに登録、電子帳票化

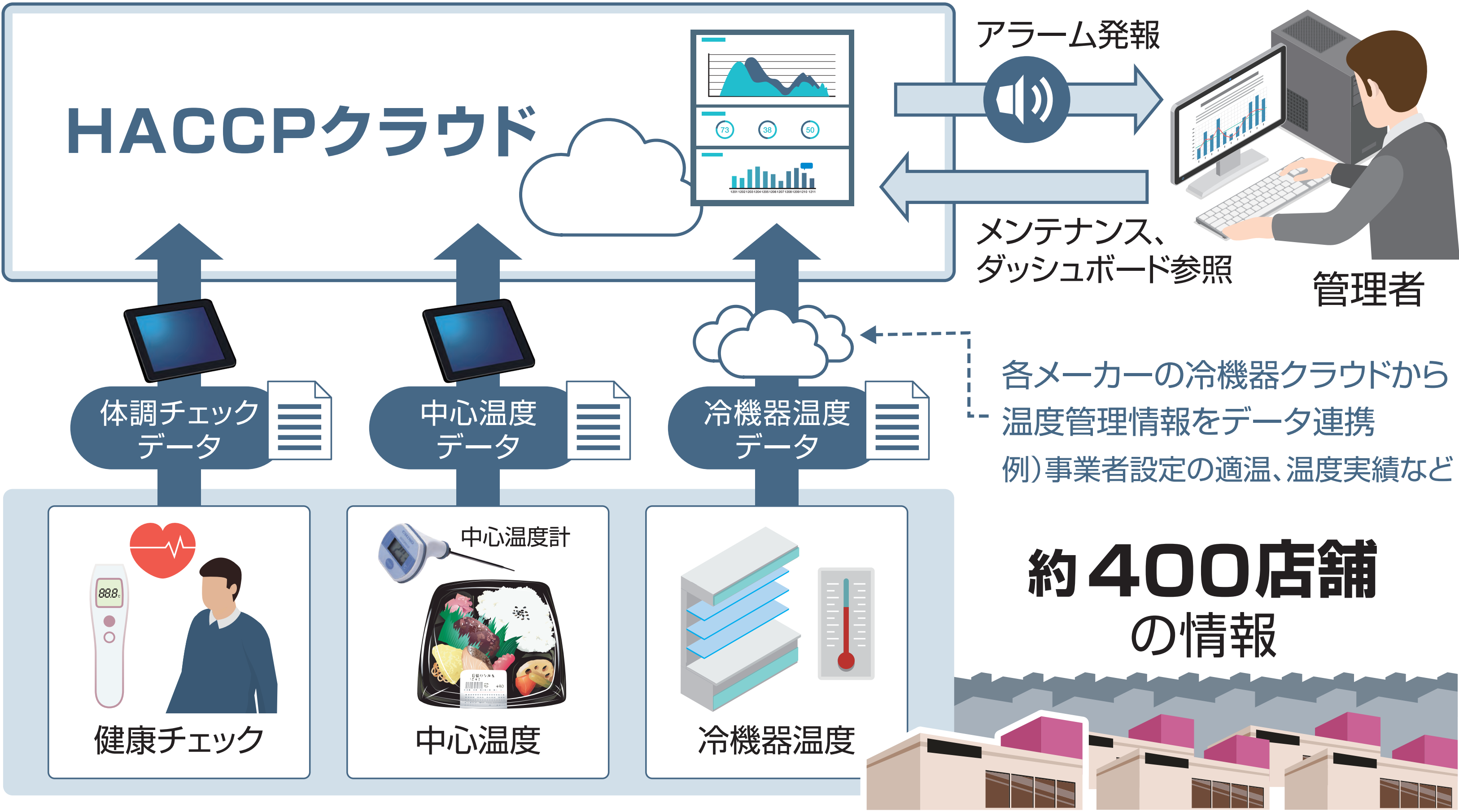


改善ポイント③ 店内調理品の加熱調理記録

- ✓ 指定品目の中心温度を計測し、タブレットに入力、電子帳票化



システム構成

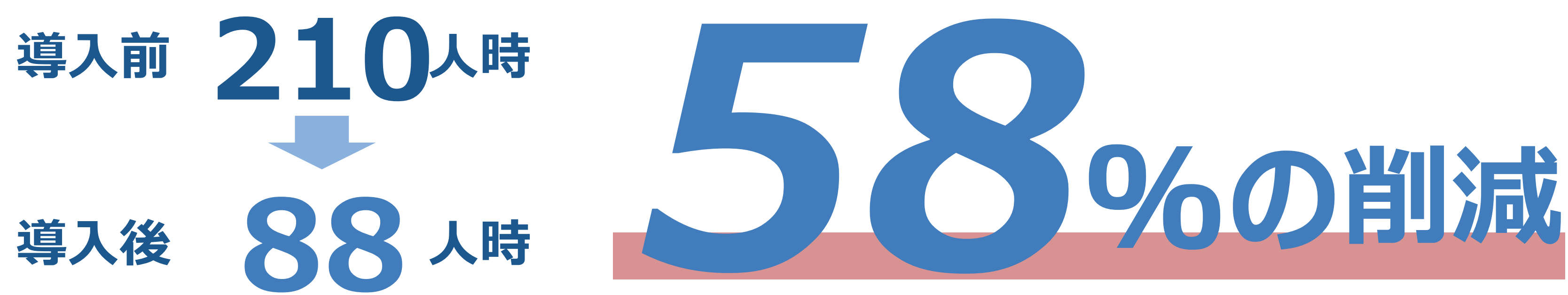
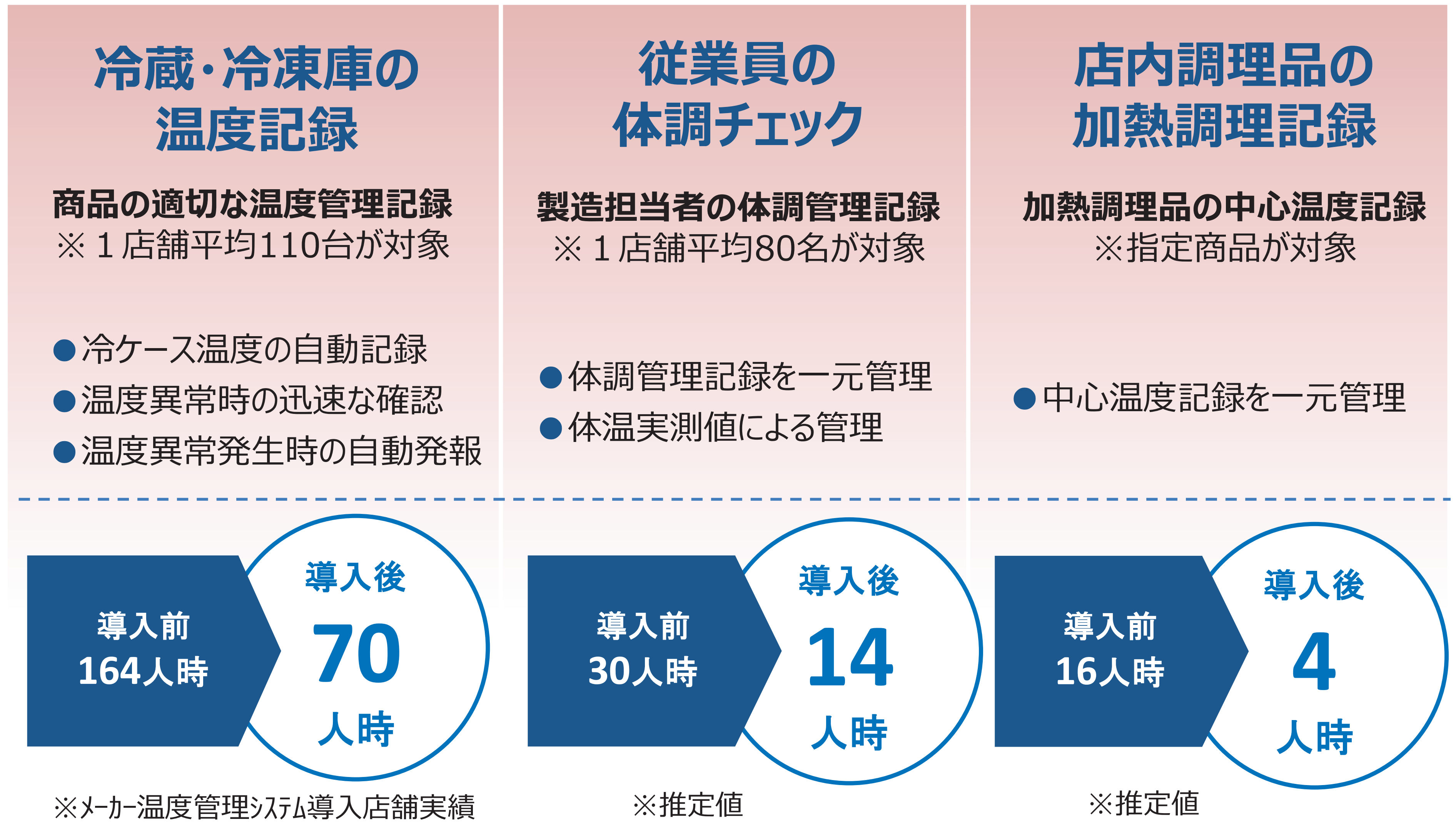


【従業員の体調チェック】
出勤時の体温実測値

【店内調理品の加熱調理記録】
指定調理品の中心温度計測

【冷凍・冷蔵庫の温度記録】
冷機器の温度を自動記録

導入の効果



今後の展開

